VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



Дорогие друзья!

Представляем Вашему вниманию новинку: "ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ: ПЛОВ, КЕБАБ, ЧЕБУРЕКИ, БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ".

Восточная кухня - от одного этого словосочетания уже веет волшебством, экзотикой, чем-то необыкновенным и чудесным. Блюда восточной кухни славятся ароматностью и остротой, но, главное, это непередаваемый вкус. Кто из нас хотя бы раз в жизни не пробовал люля-кебаб, плов, долму, чебуреки, лагман или бараньи ребрышки. С помощью нашей брошюры вы сможете научиться готовить всю эту красоту сами и радовать своих родных и близких восточной сказкой.

Воспользуйтесь нашими рецептами, они сохранят вам здоровье и продлят молодость.

Дорогие друзья!

Представляем Вашему вниманию новинку: "РУССКАЯ КУХНЯ: ПЕЛЬМЕНИ, КОТЛЕТЫ, ХОЛОДЦЫ, БОРЩИ.

Русская кухня известна во всем мире как самобытное и своеобразное искусство. В ней воплотилась находчивость и смекалка русского человека. А то, что блюда, приготовленные по этим рецептам, до сих пор радуют нас своим великолепным вкусом, доказывает: современные способы обработки и приготовления продуктов не отменяют, а только подчеркивают оригинальность русских блюд. Все обилие овощных, мясных, рыбных и других блюд и кулинарных изделий русской кухни вы найдете на страницах нашей новой брошюры.

Воспользуйтесь нашими рецептами, они сохранят вам здоровье и продлят молодость.



«Спецвыпуск любимых рецептов» «Грибы, клюква, рябина»
№7-2008. Сентябрь 2008 г.
Учредитель - физическое лицо.
Установочный тираж: 57710
Гл. редактор: Денисов А.А.
Заказ № 1791
Цена свободная.
Адрес редакции: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 158, тел.: 8-952-440-46-12
Номер подписан в печать 08.09.2008, по графику: 18.00, фактически: 18.00.

Выходит 1 раз в месяц.
Отпечатано в ООО "Пресс-экспресс",
адрес: 606007, Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Регистрационное свидетельство
СМИ ПИ № ФС77-30484 от 04 декабря 2007 года.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

ОСЕННИЕ ЗАГОТОВКИ №7

ГРИБЫ КЛЮКВА РЯБИНА



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК наших читателей

ISSN 1994-2486
9 771994 248006 >

Грибы жареные в уксусе

Грибы очистить, отрезать корешки, промыть, подсушить полотенцем и обжарить на сильно разогретом растительном масле. Переложить в мелкую посуду и охладить. Затем уложить в банки, перекладывая ряды дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, отваренными в подсоленной воде до полуготовности кружочками моркови и нарезанным крупной соломкой корнем сельдерея. В оставшееся масло налить уксус и добавить соль по вкусу. Смесь довести до кипения, снять с огня, охладить и залить грибы. Налить предварительно прожаренное охлажденное растительное масло слоем толщиной в 2 пальца.



Грибы натуральные

Грибы варят в соленой и подкисленной воде (1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты - на 1 л воды). Сваренные грибы укладывают в банки и заливают профильтрованной жидкостью или горячим раствором (1/2 ст. л. соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты - на 1 л воды) на 1,5 см ниже верха горлышка, ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют банки 0,5 л 70 минут, 1 л - 90 минут. Из грибов натуральных можно приготовить различные первые и вторые блюда.

Грибы пастеризованные

Маринад (на среднюю банку примерно 500 г): 0,5 л кипятка, 1/4 ч. л. соли, 1/2 ст. л. 9% уксуса, 2 лавровых листа, 5-6 горошинок душистого перца.

Добавить к грибам небольшую луковицу (резать можно мелко, можно - тонкими кольцами) и залить горячим маринадом. Банки закрыть. Грибы должны настояться, по крайней мере, до остывания маринада, но лучше дать постоять сутки в теплом месте, затем убрать на хранение в холодильник.

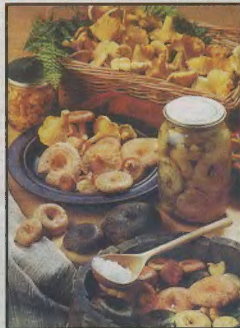
Грибы маринованные слабокислые

Для приготовления 1 кг маринованных грибов берут отваренных 750 г, укладывают их в посуду рядами, поливая заливкой (250 г). Заливку готовят из 170 мл воды и сухих пряностей, слабо кипятят 15-20 мин., добавляют 1 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, а затем и 100 мл 9% уксуса. Банки обвязывают пергаментом или полиэтиленовой пленкой и ставят в холодное помещение на хранение.

Грибы, засыпанные солью

На 1 кг очищенных грибов - 150-200 г соли.

Берутся твердые грибы (трубчатые, подосиновики, говорушки и т.п.) Очищенные грибы взвешивают, разрезают на тонкие пластины, раскладывают на дощечках или решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть. Затем их в тазу смешивают с отвешенной порцией соли так, чтобы они хорошо просолились (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились. Грибами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воздушных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрывают металлическими крышками или завязывают двойным целлофаном, или пергаментом, который следует сверху намочить.



Грибы в уксусе по-болгарски

Перебрать и хорошо промыть мелкие грибы. Отварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут. Отцедить, охладить и уложить в небольшие стеклянные банки, перекладывая веточками укропа. Залить прокипяченным и охлажденным уксусом с солью, разбавленным водой (0,5 л 9% уксуса, 0,5 л воды и по 2 ст. л. соли). Банки закатать. Перед подачей полить грибы растительным маслом, приправив по желанию черным перцем, хреном или уксусом.

Грибная икра

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очищают, сортируют, затем помещают в дуршлаг, опускают в ведро с холодной водой и дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают один стакан воды, добавляют 1/2 ст. л. поваренной соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают подготовленные грибы (около 1 кг) и на слабом огне варят до готовности при осторожном помешивании. Пену, образующуюся на поверхности воды, удаляют шумовкой.

После того как грибы всплывут, варку можно заканчивать. Затем их выкладывают в дуршлаг, отделяют от жидкости, промывают холодной водой и дают ей стечь. Ножом из нержавеющей стали грибы мелко нарезают или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют 4-5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, разведенной в 4-5 ст. л. 6% уксуса, добавляют по вкусу соль и горький молотый перец. Все это тщательно перемешивают, расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 40°С водой и стерилизуют при слабом кипении в течение 1 часа. После стерилизации банки тщательно укупоривают и помещают в холодное место.

Соленые белые грибы «Ростовские»

Взять свежие боровики, собранные осенью, сложить их в посуду, посолить, дать постоять 1 сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито, подогреть этот сок на плите так, чтобы был едва теплым, опять залить им грибы. На другой день опять слить, подогреть больше, чем в первый раз, и залить грибы. На третий день слитый сок подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить на 3 дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведро шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху - растопленным, но едва теплым жиром, обвязать пузырем. Перед употреблением замочить на несколько часов в холодной воде, а после поставить их на плиту и подогреть с ними воду, меняя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.



Мелкие грузди «По-деревенски»

Вымытые мелкие грузди не мочить, лишь дать обсохнуть на решете после мытья, уложить в большие банки, пересыпая укропом, а каждые 2 ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а, засыпав сверху солью, прикрыть капустным листом. Хранить на холоде.

Белые грибы «По-старосветски»

Белые грибы опустить в рассол (на 1 л воды - 1 ст. л. соли) и вскипятить 2-3 раза. Выложить на решето, обсушить, положить в банки. Залить их вскипяченным уксусом с лавровым листом, солью и черным перцем. Через 5-6 дней, когда уксус сделается мутным, залить грибы свежим со специями. Банки закатать.

Грибы, стерилизованные в сладко-кислой заливке

Заливка (на 1 кг грибов): 0,35 л воды, 0,15 л 9% уксуса, 1 ч. л. соли, 2-3 ч. л. сахара.

Пряности и добавки (на литровую банку): 1 лавровый лист, 1 ч. л. желтых горчичных семян, 1/4 ч. л. душистого перца, 3-4 горошины черного перца, лук по вкусу, кружки хрена, морковь и т.п.

Грибы стерилизуют не позднее 24 часов после сбора. Грибы, которые очистили еще в лесу, дома еще несколько раз промывают в холодной воде, мелкие грибы оставляют целыми, лишь подрезают ножки, крупные разрезают на 2 или 4 части. Приготовленные грибы отваривают 5-7 минут (в зависимости от твердости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды - 1 ст. л. соли и 1 ч. л. лимонной кислоты или 9% уксуса, чтобы грибы побелели). Затем их погружают в холодную воду, охлаждают и после обсыхания раскладывают в чистые банки. Грибы перекладывают ополоснутыми пряностями и некоторыми из приведенных добавок, заливают горячей заливкой (воду с сахаром и солью разогревают до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения; заливку с уксусом не кипятят, чтобы не испарился уксус) так, чтобы все грибы были полностью затоплены. Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации: банки объемом 0,7-0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.



Рыжики «Пряные»

На 1 кг рыжиков берут 20 шт. черносмородинового листа, 2 шт. лаврового, 4 горошины душистого перца, 2 ст. л. соли.

Грибы очистить, 2 раза обдать кипятком на сите или в дуршлаге, вымыть в проточной воде и уложить в посуду шляпками вверх. Причем на дно посуды и сверху рекомендуется положить черносмородиновый и лавровый лист, перец. Грибы пересыпать солью и оставить под гнетом.

Маринованные вешенки

1 кг вешенок, 1-2 ст. воды, 50-70 мл 30% уксуса, 1 ст. л. соли, 10 шт. черного перца, 2-3 шт. лаврового листа, 1-2 луковицы, специи по вкусу.

Шляпки промыть, отцедить, нарезать, варить 5-10 мин., воду слить. В чистую кипящую воду добавить специи, рубленый лук, варить грибы 2-3 мин., в конце добавить уксус. Разложить в банки, залить маринадом и закатать.

Сборный салат с грибами

400 г грибов, 400-500 г огурцов, 5-6 шт. помидоров, 1 кочан цветной капусты, 300 г фасоли или гороха, 200 г мелкой моркови.

Маринад: 1 л воды, 50-70 мл 30% уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. горошин перца, 5-6 шт. гвоздики, мускатный орех.

Грибы очистить, отварить в собственном соку или воде. Огурцы и помидоры вымыть, остальные овощи очистить и отварить в подсоленной воде. Все уложить в банки, залить маринадом со специями, стерилизовать 60 мин. и закатать.Через несколько дней еще раз стерилизовать 30 мин.

Лисички маринованные

1 кг грибов, 1,3 ст. воды, 2/3 ст. 80% уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 5 шт. душистого перца, 1 лавровый лист, 2 шт. гвоздики, корица.

Грибы очистить, отрезать ножки, шляпки отварить в подсоленной воде 20-30 мин. Воду с солью и уксусом довести до кипения, опустить грибы и варить 20-25 мин. В конце добавить сахар и специи, охладить, разложить в банки и закатать.



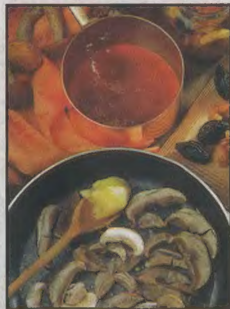
Грибы маринованные «Ароматные»

Грибы отваривают в подсоленной воде (2,5 ст. л. соли и 1/4 ч. л. лимонной кислоты - на 3 л воды) до готовности, откидывают на дуршлаг, раскладывают в банки и заливают заранее подготовленным маринадом. Маринад: - в эмалированной кастрюле доводят до кипения 2 стакана воды, 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 6 шт. душистого перца, кусочек корицы, 1-2 бутона гвоздики, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, добавляют 5 ст. л. 6% уксуса, снова доводят до кипения, заливают грибы на 1 см ниже горлышка банки и стерилизуют банки 0,5 л 30 минут, 1 л - 40 минут.

Грибной консервированный суп с томатами

У белых грибов срезают шляпки, чистят корни, промывают и варят вместе с морковью и петрушкой 25-30 минут. Сваренные грибы и овощи режут мелкой соломкой, добавляют к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей фильтруют через марлю, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Так как обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, его уваривают в 2 раза.

На 0,5 л банку расходуют подготовленных белых грибов 250 г, моркови - 130 г, корней петрушки - 50 г, помидоров красных - 170-200 г, репчатого лука - 20 г, соли - 1 ст. л., сахара - 1/2 ч. л., зелень сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист и по 3-4 зерна душистого и горького перца. На дно банки кладут зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию - зубчик чеснока. Затем укладывают смесь грибов и овощей и заливают отваром. Банки накрывают крышками и стерилизуют 0,5 л банки 20 минут, 1 л банки - 30 минут. Для приготовления супа из консервов в кастрюлю наливают 1-1,5 л воды, доводят до кипения, добавляют содержимое банки и кипятят 5-10 минут. Готовый суп заправляют тушеным в масле луком или сметаной, можно заправить и манной крупой, вермишелью и т.д.





Варенье «Две подружки»

Клюква - 1 кг, антоновские яблоки - 1 кг, грецкие орехи - 1 стакан, мед - 3 кг или 2,5 кг сахара.

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими; после этого ягоды размять и протереть через сито. В посуде для варки варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевинок и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы гр. орехи и варить в течение часа. Если используете сахар, то добавьте в него стакан воды, сварите сироп, а в остальном поступайте так же, как при варке варенья с медом.

Компот клюквенный (ускоренный способ)

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Банки плотно заполнить ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5-7 мин. сироп слить, ягоды оставить в банках. Сироп довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу же укупорить жестяными крышками и перевернуть вверх дном на 24 ч.

Клюква в собственном соку

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод - 3 части сока). Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 5-6 мин., литровые - 10 мин., трехлитровые - 20 мин. Закатать.

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при 90°С пол-литровые банки 20 мин., литровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые, красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки 7-9 мин., литровые - 9-10 мин., трехлитровые - 20 мин. Сразу же закатать

Сок клюквенный натуральный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 60-70° С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить 3/4 стакана воды. Подогретую массу спрессовать, сок процедить и подогреть до 75-78° С для осаждения белковых веществ. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 2 - 4 мин., разлить в бутылки или банки, сразу же укупорить и положить набок (бутылки) или поставить вверх дном (банки) до полного остывания.

В выжимках остается еще значительное количество биологически активных веществ. Для их извлечения выжимки заливают горячей водой и прессуют. Получают сок так называемого второго отжима. Его используют для приготовления купажированных соков.

Сироп клюквенный натуральный

1 кг клюквы, 1,5~2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, разложить тонким слоем для просушивания. Сухие ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром (постукивать по банке, чтобы уплотнить содержимое). Заполненные банки завязать марлей и поставить в холодное место. Когда сахар растворится в выделившемся соке, а ягоды всплывут, сироп отделить. Разлить его в стерильные банки или бутылки и укупорить. Оставшиеся ягоды использовать для приготовления сока, кваса, киселя и т. п.

Клюква, протертая с сахаром

1 кг клюквы, 1 кг сахара.

Отобранные и вымытые ягоды клюквы бланшировать 8 - 10 мин, откинуть на дуршлаг или решето и протереть. Полученное пюре смешать с сахаром, подогреть до 90 - 95° С, разложить в банки, стерилизовать 30 мин (литровые банки). Хранить в темном и прохладном месте.



Клюква моченая

Заливка: на 1 л воды - 4 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 3 - 4 горошины душистого перца, 3 - 4 бутона гвоздики.

Для мочения клюквы используют стеклянную и эмалированную посуду, а также хорошо вымытые и пропаренные деревянные кадки и бочки.

Перебранные и тщательно промытые ягоды высыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6-7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25-30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Моченую клюкву используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Мармелад клюквенный

Для приготовления 1 кг мармелада - 850 г клюквенного пюре, 550 г сахара.

Клюкву опустить на 3-4 мин. в кипящую воду, затем измельчить деревянным пестиком и протереть через сито. Полученное пюре перенести в варочный тазик, подогреть, добавить сахар и варить до готовности, периодически взвешивая тазик с мармеладом (мармелад готов, когда масса его равна двойной массе добавленного сахара).



Сок клюквенно-яблочный

0,7л яблочного сока, 0,12 л клюквенного сока, 0,18 л сахарного 70% сиропа

Свежеотжатый яблочный сок и клюквенный сок второго отжима смешать, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 2 - 4 мин. Сразу же разлить в банки или бутылки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Сок клюквенный с мякотью

1 кг клюквы, 0,65 л сахарного 50% сиропа.

Клюкву размять деревянным пестиком в эмалированной посуде, подогреть до 65-70° С и протереть через сито. Сахарный сироп смешать с клюквенным пюре, подогреть массу до 60 - 65° С и разлить в банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки и бутылки 20 мин, литровые - 25 - 30 мин.

Варенье клюквенное

1 кг клюквы, 1,5 - 1,6 кг сахара, 2 - 2,5 стакана воды.

Из половины сахара приготовить 50% сироп (на 1 стакан сахара - 1 стакан воды). Ягоды на 3-4 мин. опустить в кипящую воду, затем перенести их в кипящий сироп. Выдержать в сиропе 8-12 ч, после чего на слабом огне довести до кипения и порциями добавить остальной сахар. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Варенье клюквенное с яблоками

1 кг клюквы, 200-500 г яблок, 1,6 - 1,9 кг сахара, 2-2,5 стакана воды, 1-2 г ванильного сахара, цедра лимона или кусочек корицы.

Поставить вариться варенье из клюквы обычным способом. Сладкие яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Опустить яблоки на 8-10 мин. в кипящую воду. Незадолго до окончания варки варенья из клюквы добавить в него ломтики яблок. Перед самым окончанием варки добавить в варенье ванильный сахар и корицу или лимонную цедру, натертую на терке. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Клюква двойной заливки

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка. Через 2-3 мин. воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка. Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Варенье клюквенное с орехами

1 кг клюквы, 1 стакан ядер грецких или лесных орехов, 1,4 - 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Поставить вариться варенье из клюквы обычным способом. Ядра орехов кипятить в воде 30 мин., затем мелко нарезать. Подготовленные таким образом орехи бросить в варенье незадолго до готовности. Фасовать и хранить варенье обычным способом.



Варенье клюквенное на меду

1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 2 - 2,5 стакана воды.

Из меда и воды приготовить сироп. Ягоды клюквы бланшировать 3 - 4 мин. в кипящей воде, затем перенести в сироп. Варить до готовности в один прием. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Желе клюквенное

1 кг клюквы, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, добавить сахар, помешивая, и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 мин. Разлить в банки в горячем виде и укупорить.



Конфитюр клюквенный

1 кг клюквы, 1,5 - 1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды пропустить через мясорубку или измельчить деревянным пестиком. В полученную массу добавить воду, довести до кипения и варить 10-15 мин. на слабом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности в один прием.

Клюква натуральная в сахаре

1 кг клюквы, 1,5 - 2 кг сахара.

Стеклянные банки заполнить крупными зрелыми ягодами, пересыпая сахаром. Сверху ягоды также засыпать сахаром, закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Приправа из рябины

1 кг яблок, 250 г рябины, 400 г сахара, щепотка корицы.

Ягоды залить кипящей водой, через 5-10 мин. воду слить, а ягоды положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды, распарить под крышкой, чтобы ягоды потрескались. Затем протереть рябину через частое сито. Приготовить пюре из яблок. Рябиновое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и варить, помешивая, 20-25 мин. Фасовать в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 15 мин, литровые - 20 мин.

Сок облепихово-черноплоднорябиновый

0,35 л облепихового сока, 0,25 л сока черноплодной рябины, 0,4 л 40% сахарного сиропа.

Сахарный сироп приготовить на соке черноплодной рябины второго отжима. Облепиховый сок смешать с сахарным сиропом, подогреть до 75-80° С и пастеризовать или консервировать способом горячего розлива.

Сок рябиново-яблочный

1 л рябинового сока, 3 л яблочного сока, сахар.

Рябиновый сок обладает очень сильной неприятной горечью. Чтобы уменьшить горечь, рябину собирают после первых морозов или искусственно промораживают в морозильном отделении холодильника.

Извлечь сок методом прессования. Полученный сок фильтровать и смешать с яблочным. Смесь соков подогреть, добавить сахар по вкусу. Консервировать способом горячего розлива или стерилизовать в кипящей воде пол-литровые бутылки и банки 10 мин, литровые - 15 мин.

Джем-ассорти с рябиной

1 кг рябины, 500 г яблок, 500 г груш, 400 г сахара, 1/2 стакана воды.

Ягоды опустить на 5 - 6 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока ягоды не полопаются. Затем крышку снять, добавить сахар и подогревать на слабом огне, помешивая, пока он не растворится. Положить нарезанные и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки и груши. Варить до тех пор, пока яблоки и груши не станут прозрачными.



Повидло рябиново-яблочное

1 кг рябины, 3 кг яблок, 2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Ягоды рябины опустить на 5 - 6 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока ягоды не потрескаются. Затем рябину протереть через сито, рябиновое пюре смешать с яблочным, добавить сахар и варить до готовности.

Желе из рябины

1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 стакана воды, соль.

Собранные после первых морозов ягоды рябины для уменьшения горечи опустить на 5-6 мин. в кипящую соленую воду (1 ст. л. соли - на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, сполоснуть, выложить в кастрюлю, залить водой и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод. Отжать сок, процедить, вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Повидло-ассорти

600 г лесной рябины, 300 г антоновки, 100 г моркови, 1 1/2 стакана воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2 - 3 мин. опустить в кипящую соленую воду (1 ст. л. соли - на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки и морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 8-10 мин., добавить сахар и уварить до готовности.

Сироп из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, подсушить, смешать с сахаром и уложить в банки. Когда ягоды осядут, банки дополнить.

Через 2-3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. Ягоды отжать в марлевом мешочке. Полученным сиропом заполнить бутылки или банки с ягодами и укупорить.

Такой сироп хранится в темном месте длительное время.



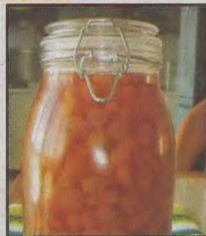
Сок из черноплодной рябины с мякотью

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, бланшировать паром или опустить в кипящую воду на 2-3 мин. и затем протереть через сито. Полученный сок довести до кипения, кипятить 2-4 мин, сразу разлить и укупорить.

Варенье из рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, соль.

Хорошо вызревшие ягоды отделить от плодоножек, перебрать и вымыть в холодной воде. Чтобы уменьшить горечь, ягоды на 3-5 мин. погрузить в кипящую подсоленную воду (1 ст. л. соли - на 1 л воды), затем охладить в холодной воде, вынуть и залить 50% сахарным сиропом, для приготовления которого использовать половину сахара. Через 3 - 4 ч. ягоды отделить, а сироп довести до кипения и кипятить 5 - 6 мин. Плоды залить кипящим сиропом и отставить. С перерывами в 4 - 5 ч. эту операцию проделать еще два раза. Оставшийся сахар добавить в сироп во время второй и третьей варок. После третьей варки довести варенье до готовности.



Джем из черноплодной рябины и айвы

1 кг рябины, 400 г айвы, 1 - 1,5 кг сахара, 0,2 л воды.

Рябину тщательно вымыть и полностью разварить в небольшом количестве воды (0,2 л). Добавить сахар и варить еще 5-10 мин., затем добавить нарезанную кусочками айву и варить до готовности. Разлить в стерильные банки и закрыть крышками.

Мармелад из рябины

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 стакан воды, щепотка ванильного сахара.

Ягоды рябины на 10-15 мин. залить кипятком, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, размять деревянным пестиком, добавить воду и на слабом огне довести до кипения. Затем рябину протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности. Массу остудить, переложить на противень, покрытый пергаментом, посыпать сахарным песком и поместить в горячую духовку, чтобы образовалась корочка. Подсохший мармелад обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином, и нарезать фигурными кусочками, хранить в закрытой таре.

Рябина моченая

***Заливка:** на 1 л воды - 30-50 г сахара, 5- 7 бутонов гвоздики или кусочек корицы.*

Подмороженную рябину отделить от щитков, тщательно вымыть и высыпать в подготовленную посуду. В кипящей воде растворить сахар, добавить пряности, охладить сироп и залить им рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6-7 дней выдержать при температуре 18 - 20° С, затем перенести в холодное место. Через 25-30 дней рябина готова к употреблению.

Моченую рябину используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Рябина маринованная

***Заливка:** на 1 л воды - 600 г сахара, 0,1 л 9% уксуса. На литровую банку - 1 г корицы, 10 горошин душистого перца.*

Подмороженные ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и опустить на 3-4 мин. в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и разложить в банки. Пряности предварительно положить на дно банок. Ягоды в банках залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 8 мин., литровые - 10, трехлитровые - 15 мин.

Цукаты из рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды, соль, 1 чайная ложка лимонной кислоты, ванильный сахар.

Подмороженные ягоды рябины положить на несколько часов в соленую воду (1 чайная ложка соли - на 1 л воды), сполоснуть, залить холодной водой и оставить на 2-3 суток, периодически меняя воду. Приготовить сахарный сироп из 1,5 кг сахара и 4 стаканов воды, довести до кипения, опустить в него ягоды рябины на 5 - 7 мин., снять и отставить на 8 - 10 ч. Затем варить в 2-3 приема с 8 - 10-часовыми перерывами. В конце варки добавить лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара.



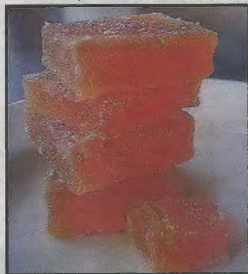
В таком виде, то есть в виде варенья, рябину хранят, а цукаты готовят по мере надобности. Цукаты трудно долго сохранить - они быстро становятся сухими и жесткими.

Для приготовления цукатов часть ягод извлечь из варенья, положить в дуршлаг и дать стечь сиропу. Разложить ягоды на плоские тарелки и держать в теплом месте 1-2 суток. Подсушенные ягоды обсыпать сахарной пудрой - цукаты готовы. Хранить их в закрытой стеклянной таре.

Мармелад рябиново-яблочный

500 г лесной рябины, 500 г антоновки, 800 г сахара, 1,5 стакана яблочного сока.

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустить на 2 - 3 мин. в раствор поваренной соли (1 ст. л. соли - на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить и нарезать кусочками. Ягоды рябины и яблоки залить яблочным соком и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через шнековую соковыжималку. Добавить сахар (3/4 стакана - на 1 стакан массы) и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар. Горячий мармелад разлить в формы, тарелки, на пергаментную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.



Варенье из мороженой рябины

1 кг мороженой рябины, 1 кг сахара, l,5 стакана воды.

Мороженые ягоды отделить от щитков и положить в холодную воду для размягчения. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения и бросить в него ягоды. Варить варенье до готовности в один прием.

Мармелад из рябины

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 стакан воды, щепотка ванильного сахара.

Ягоды рябины на 10-15 мин. залить кипятком, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, размять деревянным пестиком, добавить воду и на слабом огне довести до кипения. Затем рябину протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности. Массу остудить, переложить на противень, покрытый пергаментом, посыпать сахарным песком и поместить в горячую духовку, чтобы образовалась корочка. Подсохший мармелад обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином, и нарезать фигурными кусочками, хранить в закрытой таре.

Компот сливовый с черноплодной рябиной



1 кг сливы, 200 г рябины.

Заливка: на 1 л воды - 300 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, замочить на 2-3 суток, периодически меняя воду. Сливу вымыть и вперемешку с рябиной уложить в банки. Залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 25 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Компот из черноплодной рябины на соке черной смородины с сахаром

Заливка: на 200 мл сока черной смородины - 800 г сахара.

Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки. Сок черной смородины подогреть, растворить в нем сахар и довести до кипения. Ягоды в банках залить сиропом (70° С) и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 15 мин., литровые - 25, трехлитровые - 45-50 мин.

Рябина, протертая с сахаром

1 кг рябины, 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды - 3-4 ст. ложки соли).

Ягоды рябины залить кипящим рассолом. Через 4-5 мин. ягоды вынуть, сполоснуть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром и поставить на 4-6 ч. в холодное место. Если сахар полностью не растворится, подогреть массу на слабом огне до полного растворения сахара. Хранить в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками или завязанных пергаментом.



Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды - 0,4-1,2 кг сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2-3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять. У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать пол-литровые банки 10-15 мин., литровые - 15 мин. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из рябины «по-чешски»

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Собрать ягоды, тронутые первыми заморозками, отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3-4 мин. в кипящую воду и охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом и выдержать сутки. После этого компот подогреть до 65-70°С, разлить в подготовленные банки и пастеризовать при 95°С литровые банки 30 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Компот рябиново-грушевый

2,5 кг рябины, 2,5 кг груш.

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Яблоки и груши разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы, уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 90°С пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 30, трехлитровые - 45-50 мин.

